

Rezept

Schnelle Tee-Knusperle

Ein Rezept von Schnelle Tee-Knusperle, am 20.04.2024

Zutaten

50 g Butter	2 gehäufte TL schwarze Teeblätter (z. B. Earl Grey)
50 g Mehl	2 EL gehäutete gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker	1 Prise Salz
2 Eiweiß (M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Teeblätter in einem Mörser fein zerreiben und mit Mehl und Mandeln vermischen.
2. Butter, Mehlmischung, Puderzucker, Salz und die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Den Teig mit einem breiten Backpinsel gleichmäßig und dünn auf das Backblech streichen (ca. 32 x 38 cm). Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Teigplatte ca. 12 Min. backen.
3. Blech herausnehmen, das Gebäck mit einer Palette vorsichtig vom Papier lösen und in Rechtecke (z. B. 4 x 5 cm) schneiden. Wieder in den Ofen schieben und weitere 1-2 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Oder das Gebäck ganz backen und nach dem Abkühlen in Stücke brechen.